
WENN NAHRUNG ANGST MACHT – DAS WISSEN VON UND DER UMGANG MIT DER VERSCHMUTZUNG VON NAHRUNGSMITTELN

Lisa-Marie Hartge

Aus einer kulturwissenschaftlichen Perspektive ist Ernährung mehr als nur eine physiologische Notwendigkeit. Es wird von Ernährungssystemen gesprochen, die kulturelle und soziale Strukturen und Funktionen aufweisen. Ernährung dient zur Kommunikation und als Erkennungsmerkmal von sozialer und kultureller Zugehörigkeit. Aber auch als Ausdruck von Macht und besitzt einen hohen symbolischen Wert in ihrer Historizität und Gegenwart. Den zahlreichen positiv konnotierten Assoziationen, die sich an das Essen binden wie Genuss, Reichtum und Wohlbefinden stehen jedoch auch Angst vor Verunreinigungen, Gift und Sünde gegenüber. Der europäische Traum vom Schlaraffenland wird konterkariert vom Garten Eden mit seiner verbotenen Frucht und das Märchen *Tischlein deck dich!* vom vergifteten Apfel aus *Schneewittchen*. Das Falsche zu Essen, geht in der Mythologie, Religion, Kunst und in den Medien mit Schmerzen, Verlust und Bestrafung einher. Schneewittchen stirbt, Eva wird für ihre Sünde mit den Schmerzen der Geburt bestraft, im Horror-Thriller *Sieben* wird ein Opfer durch maßloses Essen zu Tode gefoltert und 2017 brach unter Eltern am Bodensee Panik aus, als Babynahrung in erpresserischer Absicht vergiftet wurde. Die Angst unter den Folgen von falscher Nahrungszufuhr physiologisch oder psychologisch zu leiden, beeinflusst unser Denken und Handeln im Alltag und bietet in unserer Abhängigkeit eine Angriffsfläche für Missbrauch. Denn durch die physiologische Abhängigkeit von gesundem und nahrhaftem Essen entsteht ein Machtgefälle: Auf der einen Seite sind es institutionelle Machttäger*innen, die festlegen was gut und gesund ist; auf der anderen Seite sind es die Machtunterworfenen, die im Rahmen ihrer Kapitalsorten nur beschränkte Handlungsmöglichkeit besitzen.

SPEISEGESETZE IN RELIGIONEN

Das Erstellen von Regeln für eine gesunde und richtige Ernährung ist keine Erfindung des 20. Jahrhunderts. Es lässt sich auch in Religionen mit ihren jahrhundertealten Traditionen

wiederfinden. Reinheits- und Speisegebote sind Teil der Ritualisierung des religiösen Lebens und sie festigen den Zusammenhalt einer Religionsgemeinschaft. Exemplarisch möchte ich das an den jüdischen Reinheits- und Speisegeboten, der *Kaschrut*, veranschaulichen. Der Begriff *Kaschrut* stammt vom hebräischen Wort *kascher/koscher*, was für die Bezeichnung von Lebensmitteln verwendet wird, die in der jüdischen Religion als geeignet für den Verzehr erachtet werden. Die *Kaschrut* ist ein umfassendes Regelwerk, das unter anderem die Regeln für *koscheres* Essen, deren Zubereitung, weitere Speisetraditionen und eine Nahrungsethik beinhaltet. Die Speiseregeln beziehen sich auf die Zusammensetzung der Speisen, ihre Produktions- und Zubereitungsart sowie auf Nahrungstabus, so darf das Essen beispielsweise kein Blut enthalten und Tiere müssen auf eine bestimmte Art und Weise geschächtet werden. Milch- und Fleischprodukte dürfen nicht gleichzeitig verzehrt, noch gemeinsam aufbewahrt werden. Zudem gibt es noch eine Liste unreiner Nahrungsmittel. Dazu zählen alle Kriechtiere, alle fleisch- und aassfressenden Tiere sowie wie alle, die keine gespaltenen Hufe haben und nicht wiederkäuen, wie zum Beispiel das Schwein. Koschere Fische müssen Flossen und leicht zu entfernende Schuppen haben, das heißt Aale, Tintenfisch, Krebse und Muscheln sind verboten. Die *Kaschrut* bezieht sich also auf konkrete Alltagspraktiken wie das Lagern und Kochen von Lebensmitteln und das religiöse Bedürfnis sich mit geeigneter Nahrung *rein* zu halten.

Aber nicht nur in Religionen wird zwischen guten und schlechten Lebensmitteln unterschieden. Gerade in der Medizin und Ratgeberliteratur sind viele Regeln und Tabus in Bezug auf die richtige Ernährung zu finden.

ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Vor allem durch die Veränderung des Gesundheitsverständnisses seit den 1970er Jahren wird Gesundheit stärker in Zusammenhang mit Ernährung gesehen. Gesundheit nimmt zunehmend einen hohen Stellenwert ein und verlagert sich immer mehr in den Alltag. Das liegt daran, dass Gesundheit nicht mehr als das *Fernbleiben von Krankheiten* definiert, sondern vielmehr als ein ganzheitliches Konzept gesehen wird. Dadurch nehmen die Ernährung und der Lebensstil eine größer werdende Rolle im Alltag ein. Durch den vielbehandelten Diskurs von richtiger und falscher Ernährung wird es jedoch unmöglich, alle Regeln in Bezug auf Ernährungspraktiken zu befolgen. Dadurch entwickeln sich verschiedene Gesundheitsorientierungen, die sich individuell auf bestimmte Aspekte der Ernährung konzentrieren und Ernährungsregeln

aufstellen. Gegenwärtig wird zwischen fünf verschiedenen Gesundheitsorientierungen in Bezug auf Ernährung unterschieden:

1. Medizinisch-Physiologische Gesundheitsorientierung

Das Leiden an Krankheiten oder fortgeschrittenem Lebensalter, führt zu einer verstärkten Auseinandersetzung mit Ernährungsfragen. Dabei werden Ernährungsvorschriften nicht als präventive Maßnahme gesehen, sondern als akute Handlungsmöglichkeit um das Leiden zu verringern oder zu vermeiden. Diese gesundheitsbedingten Diäten verändern unter anderem die Wahrnehmung von Inhaltsstoffen. Lebensmittel werden dabei in körperschädigende oder Körper-gesund-haltende aufgeteilt.

2. Ganzheitliche Gesundheitsorientierung

Die ganzheitliche Gesundheitsorientierung hat das Bestreben Körper, Geist und Seele in Einklang miteinander zu bringen. Diese Gesundheitsorientierung ist eng mit Spiritualität, Religion, Ideologien (wie Umwelt- und Tierschutz) und alternativmedizinischen Konzepten verknüpft. Die Ernährung basiert demnach auf möglichst unveränderter und frischer Nahrung, bevorzugt werden Wirkstoffe und Geschmack von *naturreinen* Lebensmitteln.

3. Körperbezogene Gesundheitsorientierung

Das körperbezogene Konzept geht Hand in Hand mit bestimmten Körpervorstellungen und ist mitunter gebunden an das westliche, gesellschaftliche Schlankheitsideal. Hier steht vor allem der Wunsch zur Disziplinierung und Kontrolle des eigenen Körpers im Vordergrund. Durch restriktive Ernährungsregeln werden schlechte und ungesunde Lebensmittel markiert und reduziert. Diese Gesundheitsorientierung bietet einen Nährboden für Angst- und Essstörungen, bei der jede Nahrungsaufnahme zur Qual wird.

4. Balancebezogene Gesundheitsorientierung

Bei der balancebezogenen Gesundheitsorientierung werden Lebensmittel nicht per se in gute und schlechte aufgeteilt. Der Fokus liegt eher auf einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung. Die Auffassung von Balance ist dabei individuell unterschiedlich. Gehandelt wird spontan und aus einem subjektiven Gefühl heraus. Diese Orientierung steht jedoch oft in Abhängigkeit zu traditionellen und gesundheitlichen Normvorstellungen, wie zum

Beispiel regelmäßige und warme Mahlzeiten oder ausreichende Nährstoffzufuhr. Handlungsleitend ist vor allem der Einfluss von Werbeaussagen.

5. Fehlende Gesundheitsorientierung

Bei fehlender Orientierung werden gesundheitsschädliche Einflüsse ausgeblendet und der Versuch unternommen, sich in Bezug auf Ernährung und Gesundheit wenig Gedanken zu machen. Im Vordergrund stehen nicht einzelne Lebensmittel in ihrer Ursprungsform, sondern die Mahlzeit, die gut schmecken und sättigen soll.

IDEOLOGIEN, SKANDALE UND POLITISCHE INSTRUMENTALISIERUNG

Seit der Industrialisierung der Lebensmittelproduktion gab es Vergiftungsfälle durch betrügerisch kontaminierte Nahrungsmittel. Schon 1822 behandelt ein Beitrag im *Polytechnischen Journal*¹ die Fälschung von Lebensmitteln. Dem Autor Friedrich Accum ging es dabei um „*Fälschungen der Lebensmittel und über Küchengeifte; als: Brod, Bier, Wein, Thee, Kaffee, Rahm und Milch, der geistigen Getränke, Käse, Senf, Baumöl, Weinessig, Pfeffer, Salz, Konfekt, und andern Artikeln, welche man im Hauswesen braucht, und die Mittel, sie zu entdecken*“², wie der lange Titel verrät. Bei Thilo Bode und *Die Essensfälscher*³ aus dem Jahr 2010 ging es dann unter anderem um die Beimischung von Sägespänen in Erdbeerjoghurt, um nur zwei Beispiele aus einer langen Liste der Thematisierung von Lebensmittelskandalen zu nennen. Jan Grossarth betont, dass einzelne Skandale als Ausdruck einer systemischen, ökologischen Problemlage gedeutet werden müssen. Zudem werden Lebensmittelskandale auch politisch inszeniert und für Wahlwerbung einzelner Parteien genutzt. So möchte ich auf die sogenannte Glyphosat-Debatte aus dem Jahr 2016 im deutschen Bundestag verweisen. Bemerkenswert war dabei vor allem, dass der Gift-Begriff innerhalb der Debatte mehrfach umgedeutet, ja sogar auf die politischen Gegner*innen angewendet wurde: Die

¹„Das »Polytechnische Journal« wurde 1820 vom Augsburger Fabrikanten und Chemiker Johann Gottfried Dingler begründet. Mit einer Laufzeit von 111 Jahren ist diese Zeitschrift ein beispielloses, europaweites Archiv der Technik-, Wissens- und Kulturgeschichte.“ Zitiert aus dem DFG-Projekt: Retrodigitalisierung des Polytechnischen Journals, online: <http://www.polytechnischesjournal.de/startseite/>. Zugriff: 4.8.2019.

² Friedrich Accum: XXXV. Ueber Fälschungen der Lebensmittel und über Küchengeifte; als: Brod, Bier, Wein, Thee, Kaffee, Rahm und Milch, der geistigen Getränke, Käse, Senf, Baumöl, Weinessig, Pfeffer, Salz, Konfekt, und andern Artikeln, welche man im Hauswesen braucht, und die Mittel, sie zu entdecken. In: *Polytechnisches Journal*. 1820, Band 1, Nr. XXXV, 362–372. Online: <http://dingler.culture.hu-berlin.de/article/pj001/ar001035>. Zugriff: 4.8.2019.

³ Thilo Bode: *Die Essensfälscher*. Frankfurt am Main 2010.

Bundeskanzlerin Angela Merkel, die weiterhin für die Einsetzung von Glyphosat war, wurde auf Twitter von Harald Ebner mit einem Vergiftungsvorwurf konfrontiert: „#Glyphosat im Kanzleramt? Frau #Merkel, Sie kennen den Bürgerwillen? Lassen Sie kein #Merkelgift zu!“⁴ Auch die politische Indienstnahme von Lebensmittelskandalen und der damit einhergehenden öffentlichen Verunsicherung hat historische Vorläufer*innen. Ein Beispiel dafür liefert der Arzt Herbert Warning. Er war unter anderem ein früher Vertreter der NSDAP, sprach dann in der Nachkriegszeit (1953) Warnungen in Bezug auf Lebensmittel aus:

„Die Diktatur einer denaturierten Ernährung, die auf schleichendem Wege vom Säugling bis zum Greis unvorstellbare Opfer fordert, vollendet das, was bisher weder Kriege noch Seuchen vermochten. Es ist das größte Verbrechen gegen die Menschlichkeit, und man muß es bedauern, daß es bis heute gegen die Verantwortlichen noch nicht zu einem „Nürnberg“ gekommen ist.“⁵

Neben Warning möchte ich auch auf Curt Lenzner verweisen, der schon 1933 mit *Gift in der Nahrung* Gemeinsamkeiten zwischen der NS-Ideologie und dem Antichemiediskurs in Bezug auf kommende Vergiftungs- und Unterwanderungsängste zum Ausdruck bringt.⁶

GEGENWÄRTIGE REAKTIONEN AUF DEN DISKURS ÜBER VERUNREINIGTE LEBENSMITTEL

Gegenwärtig verhalten sich Menschen zum Diskurs über verunreinigte Lebensmittel indem sie Entlastungshilfen durch Verknüpfungen und Kategorisierungen schaffen: Dazu zählen unter anderem die bereits vorgestellten Gesundheitsorientierungen und Ideologien. Diese Entlastungshilfen sind individuell unterschiedlich und abhängig vom kulturellen und ökonomischen Kapital (Pierre Bourdieu). Jedoch lassen sich auch hier Trends erkennen. Einer davon ist die Standardisierung von Natürlichkeit und Herkunft, die sich besonders seit dem *quality turn*⁷ in den 1990er Jahren feststellen lässt und in die Markierung von Lebensmitteln mittels Siegel und Label mündete. Dabei werden Qualitätseigenschaften verräumlicht: Die geografische Herkunft führt die Qualität von Nahrungsmitteln direkt auf die natürlichen

⁴ Online: https://twitter.com/ebner_sha/status/731125135948820480. Zugriff: 3.10.2019.

⁵ Max Pflieger: Die Welternährungslage bleibt angespannt. Jedes Jahr sind 20 Millionen Menschen mehr zu versorgen – "Gesundheitsapostel" gegen Wissenschaft. In: Die Zeit, Nr. 02, 8.1.1953, o. S. Online: <https://www.zeit.de/1953/02/die-welternahrungslage-bleibt-angespannt/komplettansicht>. Zugriff: 3.10.2019.

⁶ Zitiert nach Jan Grossarth: Die Vergiftung der Erde. Metaphern und Symbole agrarpolitischer Diskurse seit Beginn der Industrialisierung. Frankfurt am Main 2018, S. 193.

⁷ David Goodman: The Quality 'Turn' and Alternative Food Practices: Reflections and Agenda. In: Journal of Rural Studies 19 (1), January 2003, 1-7.

Was is(s)t Tirol? Sich zu ernähren zwischen globalem Markt und regionaler Lebensmittelproduktion.

Wenn Nahrung Angst macht.

Gegebenheiten einer Landschaft zurück und garantiert so eine Spezifikation eines Produktes. Demnach werden Produkte aus der unmittelbaren oder einer einschätzbaren Umgebung als natürlicher und besser beurteilt. Was ich auch vereinzelt in meinen Interviews⁸ wiederfinden konnte:

„Es gibt einfach so einen Teil in Spanien, Andalusien und ich sage: Bitte kauf da nichts ein. [...] Also wenn sie einkauft, dann ist es eher regional.“

„Weil es ist schwer. Also die anderen machen mehr Saustall als die Österreicher.“

„Vielleicht vor zehn Jahren. Ich müsste lügen, vielleicht zehn Jahre. Auf einmal fragen die Leute nicht was es kostet, sondern woher kommt das Zeug.“⁹

„Es gibt dieses EU-Biosiegel, dem vertraue ich nicht. Dann gibt es die drei, vier großen deutschen Verbände also Bioland, Naturland, Demeter, vielleicht noch Biokreis, aber das ist auch schon wieder eher sowas schwammiges. Diesen Siegeln vertraue ich schon. Wir sind selber ein Naturlandbetrieb, also da glaube ich, fehlt sich nichts. Und ja, dann gibt es halt noch „Bio aus Bayern“, also regionale Marken, die sie geschaffen haben. Aber das sehe ich eher so, wo ich sage: Entweder sehe ich eines dieser drei großen Verbandlabels darauf oder nicht.“¹⁰

Siegel und Label verdeutlichen die Verschränkung von räumlicher Herkunft und Qualität, deren Vielfalt führt jedoch zu weiterer Verunsicherung:

„Es sollte ein Siegel geben! Ein Siegel für alle und deshalb, weil es nicht mehr zu erkennen ist, was ist jetzt was.“¹¹

Gerade bei fehlendem Wissen und geringer Nachvollziehbarkeit setzt schnell ein Gefühl der Überforderung ein. Aus beiden Interviews lassen sich Verunsicherung und Frustration herauslesen. Oft stellt sich die Frage, wem und was man glauben soll:

„Die Medien machen die Leute sehr verrückt. [...] Es gab ein Thema, wo das holländische Gemüse atombestrahlt ist. [...] Wer sagt das? Was heißt das? Heißt das ein Bauer macht das? Machen das jetzt

⁸ Die Interviews entstanden während meiner zweisemestrigen Forschung innerhalb des Projektes Was is(s)t Tirol? als leitfadengestützte Interviews mit Personen in Tirol und Bayern.

⁹ Interview mit D.K. am 18.1.2019.

¹⁰ Interview mit B.T. am 29.3.2019.

¹¹ Interview mit D.K. am 18.1.2019.

Was is(s)t Tirol? Sich zu ernähren zwischen globalem Markt und regionaler Lebensmittelproduktion.

Wenn Nahrung Angst macht.

*die ganzen Bauern? Bleibt das dann auch generationenlang? Bleibt das so? Weil das was die Leute mal gelesen haben, vor 10 Jahren, die reden heute noch darüber!*¹²

„Also die Mittel, dass die eine Auswirkung auf den Menschen haben, kann man eigentlich gar nicht leugnen. Weil wenn es Gift ist, prinzipiell dann hat es eine Auswirkung. In welchem Grad diese Auswirkung ist, klären dann Studien. Wobei die Studien auch wieder vom Hersteller finanziert sind. Also ist das auch wieder schwierig zu sehen.“¹³

Als Reaktion auf diese Überforderung, lassen sich gegebene Handlungsmöglichkeiten ausschöpfen, zum Beispiel einer Gesundheitsorientierungen oder bereits etablierten Idealen zu folgen. Bestimmte Alltagshandlungen – wie die Lebensmittel gründlich zu waschen oder abzureiben – scheinen eine Entlastungsfunktion zu übernehmen, deren Zweckhaftigkeit oft nicht weiter hinterfragt wird. Auch Resignation kann als Reaktion beobachtet werden: Das Nicht-Wissen-Wollen. Auch das hängt wiederum stark mit dem kulturellen und ökonomischen Kapital der Konsument*innen zusammen.

„Da wirts mir jetzt schon Angst! [...] Es [ist] ja eigentlich ein Privileg, dass du nur Bio kaufen kannst, weil es ja doch teuer ist. Es kann sich nicht jeder Bio leisten. Also da wäre es halt schon auch schön, dass ich mir Bio leisten kann.“¹⁴

Zusammenfassend ist also festzustellen, dass der Diskurs von verunreinigten Nahrungsmitteln sich auf die Alltagsebene des Essens und des Redens über Essen auswirkt. Sich dieser Thematik zu entziehen, gestaltet sich gerade in Zeiten der Globalisierung als schwierig. Zuletzt bleibt noch der Hinweis auf alternative Wirtschaftsformen, die versuchen, durch die direkte Verbindung von Produktion und Konsum der Verunsicherung zu entgehen. Oder wie es eine*r meiner Interviewpartner*innen zum Ausdruck brachte, womöglich nützt nur die Rückkehr zur Subsistenzlandwirtschaft.

¹² Interview mit D.K. am 18.1.2019.

¹³ Interview mit B.T. am 29.3.2019.

¹⁴ Ebd.

LITERATURVERZEICHNIS

Ingke Brodersen: Judentum. Eine Einführung, Frankfurt am Main 2011.

Karl-Michael Brunner, Sonja Geyer, Marie Jelenko, Walpurga Weiss: Ernährungspraktiken im Wandel: Chancen für Nachhaltigkeit? In: Marta Neunteufel, Sophie Pfusterschmid (Hg.): Esskultur - Agrikultur. Beiträge des Symposiums über Essen und Landwirtschaft in unserem heutigen Schlaraffenland. Bundesanstalt für Agrarwirtschaft. Wien 2006.

Jan Grossarth: Die Vergiftung der Erde. Metaphern und Symbole agrarpolitischer Diskurse seit Beginn der Industrialisierung. Frankfurt am Main 2018.

Stephan Gabriel Haufe: Die Standardisierung von Natürlichkeit und Herkunft. In: Susanne Bauer u. a. (Hg.): Essen in Europa. Kulturelle „Rückstände“ in Nahrung und Körper. Bielefeld 2010.

Ansgar Nünning: Metzler Lexikon. Literatur- und Kulturtheorie. Ansätze - Personen - Grundbegriffe, 5. Auflage, Stuttgart 2013.